

## La carte :

Le gravlax de saumon aux herbes fraîches,  
Focaccia à l'encre de seiche et beurre aux salicornes

ou



Le Waterzoï de maquereaux et crevettes grises,  
Choux fleur et nuage de bière de Rosult

ou

Le foie gras mi-cuit en terrine,  
Magret fumé et brioche

---

Le dos de maigre rôti,  
Beurre rouge et grenailles

ou



Le magret de canard landasien,  
Paillasson de pomme de terre et clémentine

ou

Le cœur de rumsteak de Feignies (59),  
Jus réduit d'une carbonnade

---



Le pain crotté aux noisettes,  
Confit de poires lecelloises et crémeux praliné-Spéculoos

ou

La pom, pom, pomme,  
3 textures et une crème double montée

ou

La dacquoise citron & lime,  
Chantilly de chocolat blanc

## Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 38 €

Plat unique 19 €